



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FRAMBUAZLI CHEESECAKE

- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 3 çorba kaşığı süt
- 1 paket yulaflı bisküvi
- 1 paket pötibör bisküvi
- 2 çorba kaşığı iri çekilmiş ceviz
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 fiske tuz
- 2 paket labne peyniri
- 4 adet yumurta
- 1 çorba kaşığı tepeleme un
- 1 kahve fincanı krema
- 1 su bardağı su
- 1 çay bardağı toz şeker
- 2 çorba kaşığı tepeleme nişasta
- 1 su bardağı frambuaz
- 1 çay bardağı su

Tabanı için bisküvileri robotta toz haline getirin. Üzerine eritilmiş tereyağı, süt, ceviz, tarçın ve tuzu ekleyip karıştırın.

Karışımı 24 cm çaptaki kelepçeli kalıbın içine bastırarak yayın. Buzlukta 10 dakika kadar bekletin.

Kreması için yumurtaları ve şekerini mikserle çırpın.

Labne peyniri, krema ve unu ekledikten sonra birkaç dakika daha çırpın ve ardından bisküvili karışımın üzerine dökün.

Önceden ısıtılmış 160 C fırında 45-50 dakika kadar pişirin.

Fırından çıkan cheesecake'i soğumaya bırakırken bir yandan frambuazlı sosu hazırlayın. 1 su bardağı frambuazı bir tencereye alıp 1 çay bardağı şekerle yumuşayınca kadar pişirin.

Başka bir kaptaki nişastayı 1 çay bardağı suyla inceltip yavaş yavaş frambuazların üzerine akıtın.

Sos koyulaşınca ocaktan alın ve arada sırada karıştırarak soğutun. İyice soğuduğunda cheesecake'in üzerine kaplayacak şekilde döküp üzerini streç filmle kaplayın.

Buzdolabında 6-7 saat beklettikten sonra soğuk olarak servis yapın.

